C/2023/472

27.10.2023

Publication d'une communication relative à l'approbation d'une modification standard concernant le cahier des charges d'une dénomination dans le secteur vitivinicole visée à l'article 17, paragraphes 2 et 3, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission

(C/2023/472)

La présente communication est publiée conformément à l'article 17, paragraphe 5, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission ([1]).

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

«Rosso Orvietano / Orvietano Rosso»

PDO-IT-A0847-AM02

Date de la communication: 4.8.2023

DESCRIPTION ET MOTIFS DE LA MODIFICATION APPROUVÉE

Utilisation du nom de l'unité géographique plus grande «UMBRIA»

Description: le nom de l'unité géographique plus grande «Umbria» peut figurer sur l'étiquetage, à la suite de l'appellation «Rosso Orvietano» / «Orvietano Rosso», sous la mention spécifique traditionnelle [Denominazione di origine controllata (appellation d'origine contrôlée)] ou sous le terme de l'Union européenne (Appellation d'origine protégée), selon l'ordre suivant:

Rosso Orvietano ou Orvietano Rosso

Denominazione di origine controllata

ou Appellation d'origine protégée

(ou acronyme DOC)

Umbria

La taille des caractères du nom «Umbria» doit être égale ou inférieure à celle du nom de l'appellation «Rosso Orvietano» / «Orvietano Rosso». La police de caractères, le style, l'espacement, la mise en relief, la couleur et l'intensité colorimétrique doivent quant à eux être identiques.

Description: par l'ajout du nom de l'unité géographique plus grande «UMBRIA», le Consorzio Tutela Vini souhaite répondre à la nécessité d'identifier précisément l'appartenance à un territoire chargé d'histoire et de beauté, ainsi que d'en affirmer sa reconnaissance. L'AOP «Rosso Orvietano» / «Orvietano Rosso» possède une identité propre, de même qu'une valeur intrinsèque qui mérite d'être dévoilée. L'ajout sur l'étiquette du nom de l'unité géographique plus grande «UMBRIA» vise précisément à faire connaître cette valeur cachée et à en offrir une meilleure visibilité au consommateur.

La modification concerne l'article 7 du cahier des charges de production et la rubrique «Autres conditions – Dispositions complémentaires concernant l'étiquetage» du document unique.

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination du produit**

   Rosso Orvietano

   Orvietano Rosso

2. **Type d'indication géographique**

   AOP – Appellation d'origine protégée

([1]) JO L 9 du 11.1.2019, p. 2.

3. **Catégories de produits de la vigne**

1. Vin

4. **Description du ou des vins**

1. *Vin rouge, y compris avec indication du cépage*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Robe: rouge rubis intense avec des reflets violacés ou tirant sur le grenat avec le vieillissement pour certains types de cépage. Nez: intense, vineux et caractéristique, aromatique pour l'Aleatico et délicat pour le Canaiolo et le Ciliegiolo. Les vins issus des raisins des variétés Aleatico, Cabernetfranc, Cabernet sauvignon, Canaiolo R., Ciliegiolo, Merlot, Montepulciano, Pinot nero et Sangiovese sont, selon le cépage, doux et élégants, parfois veloutés avec un arrière-goût caractéristique, charpentés et harmonieux. Titre alcoométrique volumique total minimal: à partir de 11,50 % vol. Extrait non réducteur minimal: 18 g/l.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	
Acidité totale minimale	4 grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	

2. *«Rosso Orvietano» ou «Orvietano Rosso» Canaiolo*

DESCRIPTION SUCCINCTE

titre alcoométrique volumique total minimal: 11,50 % vol;

acidité totale minimale: 4,0 g/l;

extrait non réducteur minimal: 18,0 g/l. robe: rouge rubis, tendant au grenat avec le vieillissement;

nez: délicat, caractéristique;

bouche: veloutée avec un bouquet typique.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	
Acidité totale minimale	en milliéquivalents par litre
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	

3. *«Rosso Orvietano» ou «Orvietano Rosso» Ciliegiolo*

DESCRIPTION SUCCINCTE

titre alcoométrique volumique total minimal: 11,50 % vol;

acidité totale minimale: 4,0 g/l;

extrait non réducteur minimal: 18,0 g/l; robe: rouge rubis intense;

nez: vineux, délicat;

bouche: fruitée, avec un arrière-goût caractéristique.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	
Acidité totale minimale	en milliéquivalents par litre
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	

4. *«Rosso Orvietano» ou «Orvietano Rosso» Pinot nero*

DESCRIPTION SUCCINCTE

titre alcoométrique volumique total minimal: 11,50 % vol;

acidité totale minimale: 4,0 g/l;

extrait non réducteur minimal: 18,0 g/l; robe: rouge rubis, tendant au grenat avec le vieillissement;

nez: intense, persistant, caractéristique;

bouche: sèche, charpentée, caractéristique, harmonieuse.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	
Acidité totale minimale	en milliéquivalents par litre
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	

5. *«Rosso Orvietano» ou «Orvietano Rosso» Cabernet franc ou Cabernet sauvignon*

DESCRIPTION SUCCINCTE

titre alcoométrique volumique total minimal: 11,50 % vol;

acidité totale minimale: 4,0 g/l;

extrait non réducteur minimal: 18,0 g/l; robe: rouge rubis intense avec de légers reflets violacés, tirant vers le grenat avec le vieillissement; nez: intense, persistant, caractéristique;

bouche: sèche, avec un arrière-goût caractéristique, délicatement herbacée.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	
Acidité totale minimale	en milliéquivalents par litre
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	

6. *«Rosso Orvietano» ou «Orvietano Rosso» Merlot*

DESCRIPTION SUCCINCTE

titre alcoométrique volumique total minimal: 11,50 % vol;

acidité totale minimale: 4,0 g/l;

extrait non réducteur minimal: 18,0 g/l; robe: rouge rubis avec des reflets violacés, tirant parfois vers le rouge brique avec le vieillissement; nez: vineux, agréable;

bouche: pleine, souple, harmonieuse.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	
Acidité totale minimale	en milliéquivalents par litre
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	

7. *«Rosso Orvietano» ou «Orvietano Rosso» Sangiovese*

DESCRIPTION SUCCINCTE

titre alcoométrique volumique total minimal: 11,50 % vol;

acidité totale minimale: 4,5 g/l;

extrait non réducteur minimal: 18,0 g/l; robe: rouge rubis, tendant au grenat avec le vieillissement;

nez: vineux, caractéristique;

bouche: sèche, harmonieuse, agréablement tannique pour les vins jeunes, agréablement amère, fruitée, caractéristique.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	
Acidité totale minimale	en milliéquivalents par litre
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	

8. *«Rosso Orvietano» ou «Orvietano Rosso» Aleatico*

DESCRIPTION SUCCINCTE

titre alcoométrique volumique total minimal: 11,50 % vol dont au moins 9,50 % vol acquis;

acidité totale minimale: 4,0 g/l;

extrait non réducteur minimal: 18,0 g/l; robe: rouge grenat avec des nuances violacées;

nez: finement aromatique, caractéristique;

bouche: typique, souple, veloutée, parfois moelleuse ou douce.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	
Acidité totale minimale	en milliéquivalents par litre
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	

5. **Pratiques vitivinicoles**

5.1. *Pratiques œnologiques spécifiques*

—

5.2. *Rendements maximaux*

1. *«Rosso Orvietano» ou «Orvietano Rosso», y compris avec indication du cépage*

10 000 kilogrammes de raisins par hectare

6. **Zone géographique délimitée**

La zone de production des raisins destinés à l'élaboration des vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée «Rosso Orvietano» ou «Orvietano Rosso» se situe dans la province de Terni et comprend les terrains propices à une production de qualité de l'ensemble du territoire administratif des communes d'Allerona, Alviano, Baschi, Castel Giorgio, Castel Viscardo, Fabro, Ficulle, Guardea, Montecchio, Montegabbione, Monteleone d'Orvieto, Orvieto, Porano et S. Venanzo.

7. **Cépages principaux**

Aleatico N

Canaiolo nero N. — Canaiolo

Ciliegiolo N. — Morettone

Merlot N.

Montepulciano N.

Pinot nero N. — Pinot

Sangiovese N. — Sangioveto

8. **Description du ou des liens**

«Rosso Orvietano» ou «Orvietano Rosso» AOC, y compris avec indication du cépage

La zone est située dans une région vallonnée au sud-ouest de l'Ombrie; selon certaines hypothèses, la civilisation étrusque aurait compris que la constitution particulière de la masse tufacée était favorable à la transformation en vin et à sa conservation. On y produit des vins rouges, en particulier issus des cépages Aleatico, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Canaiolo, Ciliegiolo, Merlot, Pinot nero et Sangiovese, présentant des caractéristiques particulières qui permettent de les distinguer et de les rattacher clairement au milieu géographique. Les techniques de culture et le grand professionnalisme des opérateurs ont contribué à accroître la réputation des vins «Orvieto» dans le monde.

9. **Autres conditions essentielles (conditionnement, étiquetage, autres exigences)**

Utilisation du nom de l'unité géographique plus grande «UMBRIA»

Cadre juridique:

Législation de l'Union européenne

Type de condition supplémentaire:

Dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage

Description de la condition:

Le nom de l'unité géographique plus grande «Umbria» peut être utilisé pour l'étiquetage et la présentation des vins bénéficiant de l'appellation d'origine protégée «Rosso Orvietano» / «Orvietano Rosso» et doit figurer à la suite de l'appellation «Rosso Orvietano» ou «Orvietano Rosso», sous la mention spécifique traditionnelle Denominazione di origine controllata (appellation d'origine contrôlée) ou sous le terme de l'Union européenne (Appellation d'origine protégée), selon l'ordre suivant:

Rosso Orvietano ou Orvietano Rosso

Denominazione di origine controllata

ou Appellation d'origine protégée

(ou acronyme DOC)

Umbria

La taille des caractères du nom «Umbria» doit être égale ou inférieure à celle du nom de l'appellation «Rosso Orvietano». La police de caractères, le style, l'espacement, la mise en relief, la couleur et l'intensité colorimétrique doivent quant à eux être identiques.

Lien vers le cahier des charges

https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/19815